APPAREILS A COULIS DE TOMATES n°3-n°5
MODE D'EMPLOI / INSTRUCTIONS

(F)

Fixer l'appareil sur une surface de travail solide à l'aide du serre-joint - **7-** muni de son patin en caoutchouc - **3** - (sauf N°5)
Visser l'entonnoir **-8-** sur le corps de l'appareil - **2-** et accrocher l'égouttoir - **4** - au filtre conique **-5-** et au corps de l'appareil à l'aide de ses agrafes .
Mettre en place la manivelle -**1** - à l'arrière de l'appareil.
L'appareil est maintenant prêt à fonctionner.

EVITER ABSOLUMENT LE FONCTIONNEMENT A SEC. ENFONCER LA MANIVELLE A FONDS . LA TOURNER TOUJOURS DANS LE SENS DES AIGUILLES D'UNE MONTRE

A la fin du travail, retirer la manivelle, dévisser l'entonnoir, retirer le filtre conique en dévissant dans le sens des aiguilles d'une montre et retirer la vis sans fin - **6-** .
Retirer l'appareil de son plan de travail, puis laver et essuyer soigneusement toutes les pièces ayant été au contact de la tomate.
Après chaque usage, il faut nettoyer et graisser le trou fileté (situé sur le cône- **5-)** pour éviter tout risque de rouille

(GB)

Secure the strainer on a sturdy and fixed surface by tightening the clamp **-7-** manually, tighten the funnel **-8-** to the threaded neck of the cast iron body **-2-** and secure the drip **-4-** to the filtering cone **-5-** and the cast iron body with the suitable fasteners, then set the crank - **1-** into the metal pin on top of the tomato strainer. The machine is now ready to work .

RUNNING WITHOUT TOMATO SHOULD ABSOLUTELY BE AVOIDED. INSERT THE HANDLE ALL THE WAY IN. ALWAYS TURN CLOCKWISE.

At the end of work, pull out the crank, unscrew the funnel, release the drip, turn the filtering cone clockwise to remove the impeller **-6-** and the dragging pin with spring **-3-** .
Release the tomato strainer from the work surface, wash and thoroughly dry all parts which have come in contact with tomato.
After each use, it is necessary to clean and to lubricate the turn threaded (located on the cone **-5-)** to avoid the risks of rust.

